GSO 1021 (2009) (Arabic): Gluten Free Foods (Draft Standard)



BLANK PAGE





هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية
GCC STANDARDIZATION ORGANIZATION (GSO)

مشروع : اولي

GSO5/ DS / 1201 : 2009

الأغذية الخالية من الجلوتين

Gluten free foods

إعداد

اللجنة الفنية الخليجية لمواصفات قطاع المنتجات الغذائية والزراعية

هذه الوثيقة مشروع لمواصفة قياسية خليجية تم توزيعها لإبداء الرأي والملحوظات بشأنها، لذلك فإنها عرضة للتغير والتبديل، ولا يجوز الرجوع إليها كمواصفة قياسية خليجية إلا بعد اعتمادها من مجلس إدارة الهيئة.

ICS : 67.040

المقدمة

ىئخ رٌميظ "ذي ِجظ ٌتعا ّ ّ "ذي ا"خيج العرثية ىئخ إلِيمية تضدُ في عضد ِّيت ا.جَضح ٌوطِية ٌّقطب د ٌميس في ذي ا"خيج العرثية، ِ ّ ِت َ اًئخ إعداد ّقطب د ٌمياسيخ ثاع-خ "جب ْ فنية مزخظظخ.

ٌذلبِ ذ ىئخ رٌميس "ذي ِجظ ٌتعا ّ ّ "ذي ا"خيج العرثيخ ضد"ثشُب ِج عمل ا"ٍجخ ٌف ِيخ سلٌ ُ 5) ا"ٍجخ ٌف ِية ّقطب دلبع زاٌجب د اٌغزائية "طرساعية (ثزذنيش " الأغذية الخالية ِ ّ ا"جزي ّ " ِ ّ لجً د"خلش ٌذر ُ إعداد ٌّش ّع بعذ اعتلثا ع ّقطب د ٌمياسية ٌعرثيخ ٌالأجنبية ّ ٌذ لية ّ ٌوّقب د المرجعيةرا د ٌظٍخ.

ٌذ اعزٌذ د ٌز ِ ّالطخ وٌقطخ لياعية خيجيةثٍ ٍرّت الأصلية د ّ ذٌجبي أيةرعديلا ف ِية عٍيه ز ٌ ه في اخٍب ع ِجظ إلدسح ٌىئخسلٌ ُ) ، ارٌ ّ عقذ زنبسيخ / / ّ ـ ، ّقلك / / .

FOREWORD

The Gulf Standardization Organization for GCC (GSO) is a regional organization which consists of the National Standards Bodies of GCC member States. One of GSO main functions is to issue Gulf Standards / Technical regulation through specialized technical committees (TCs).

GSO through the technical program of committee TC NO.5 "Gulf technical committee for standards of food and agriculture products " has updated " Gluten free foods " the draft standard has been prepared by the state of Qatar. The draft standard has been prepared based on relevant ADMO, International and national foreign standards and references.
This standard has been approved as Gulf standard without any technical modifications by GSO Board of Direction in its meeting No…/…. ……held on / / / H, / / G

غذاء الخبز في الجيش.

1 المجال ونطاق التطبيق

رخزض ز ا ا ظخ لمياسيخب لأغزيخ راد الإسوخذا بد ل غزيخ لب طخ آشىخ، ا ا ظخ أ ا ضخ وفي ثب لاخوياجات زاغز يخ طخ لب طخ لأشخبص ر ذغبعيخ ، خ يد . الاغزيخ راد الاسوهلان العام ذئ طحيخر ى بيحة للاسوخذ ا ل خ الأسخاص أزيد ذيدغبعيخ ، ج ر يد .

0 المراجع التكميلية

1.2 GSO 9 ثب لب بد ا اد أغز ئيخ ا جآح " .

2.2 GSO 21 "الشروط ا ظذيخ في ظب غ الأغذية و اعاملي تب " .

3.2 GSO 150 "فترات صلاحيخ ا ز ج بد أغز ئيخ ".

4.2 GSO 382 " ا ذ ذ م ظ ا غ حخب شمايا بيد اد الآبد في ا ز ج بدطرس اعيخ - جض الأوي " .

5.2 GSO 383 " ا ذ ذ م ظ ا غ حخب شمايا بيد اد الآبد في ا ز ج بدطرس اعيخ - جض اثاني " .

6.2 GSO 654 " الشرطات اعا ة للأغزيخ ا جآحر اد الاوعبلات ل غزيخ ب طخ " .

7.2 GSO 841 " ا ذ ذ ا ظ غ . فلشيات ا غ حث قي الأغزيخ الأعلاف – الافلا روغيبد " .

مشروع الى اصفة القياسية الخليجية للتنقية تعت مبدي ئ ة

8.2 طرق تقدير اغ فلشيخ ا غ حث قي الأغزيخ الأعلاف - الافلا روغيبد .

9.2 طرق تقدير ثقايا بيد اد الافات في ا ز ج بدطرس اعيخ .

10.2 ا ذ ذ ا يشيولوجيخ غ ا اد أغز ئيخ - جض اثاني .

-3 التعاريف

1.3 خ يد :

يعرف ع ا جضء ثشري لمخ، اجبس، اشعير شلقب في ز الا اع شريحوب، زى دغبعيخ غ الأشخاص شغلي بنخ ثب في ب ء 0.5 ي كلوريد ا ظديوم.

2.3 شالا ي :

يعرف عل أجضء ا خ يد ا ز يدى اعتخلاطخ 40 – 70 % الطب ي. جش الاي ا أخز م خ يعرفث جليادي، ا أخرح خ ة اجبس يغفث عويب ، اأخز شعير يعرفث ا شدي . وب يجدع العرف اج غ ا يدي عل دغبعيخ ا خ يد عادة يى ذز . جش الاي ا خ يد 50 %.

3.3 اطعخ خيّيخ ِ ّ ا ّجؤيٍ :

الاطعخ ّاخيّيخ ِ ّ ا ّجؤي ّي الأطعخ ّاغزائيخ ّي :

1.3.3 رز ى ْ ِ ّ أ ِ ظ ِ خفقط ِ ّ ا ّدذو ّطّش ِ ّ ا ّى ّْ أ ّبد التي لا ّرد ّ زّ ع ِ ّ ّا ّمخ (ّ أ ، فصيلخ Triticum ث ّى ّ ّ ّ ّى ّبف ّخطب ّف ّ ّض ّ ّا ّمخ اليثاظ، ا ّذ ّ ّخ ّا ّّئغ ّخ الأ ّطيخ، ّثل ّب ّ ِ ّد ّ (، ّح ّ ّ ّ ّة ّا ّج ّب ّس، ّاشعير ّشّا ّقب ّب ّ ّ ّأ ّ ّ ّجيد ّ ّ ز ّا ّلا ّا ّع ّ ّ ع ِ ّ ّالا يزيد ّا ّذ ّ ّ ز ّ ّلي ّ ّ ّ ّجؤيٍ ّ ع ّ ّ 20 ّ ِ ّ ّج ُ / ّو ِج ُ ّ ّاغ ّبدا ّ ع ّ ّ ّ ّ ّاطعام ّجبع ّ ّأ ّ ّاّصع ع ّ ّ ّا ّ ّ ّغ ّ ّزه.

2.3.3 رز ى ْ ِ ّ ا ّدذو ّطّش ِ ّ ى ّ ّبد ّا ّمخ (ّ أ ، فصيلخ Triticum ّب ّف ّخطب ّف ّض ّ ّا ّمخ اليثاظ، ا ّذ ّخ ّا ّّئغ ّخ الأ ّطيخ، ّثل ّب ّ ِ ّد ّ (، ّح ّ ّ ّ ّة ّا ّج ّب ّس، ّاشعير ّشّا ّقب ّب ّ ّ ّأ ّ ّ ّجيد ّ ّ ز ّا ّلا ّا ّع ّ ّ ع ِ ّ ّالا يزيد ّا ّذ ّ ّ ز ّلي ّ ّجؤيٍ ّ ع ّ 20 ِ ّج ُ / ّو ِج ُ ّ ّاغ ّبدا ّ ع ّ ّ الطعام ّجبع ّ ّأ ّ ّاّصع ع ّ ّ ّا ّ ّغ ّ زه.

4.3 اطعخ رادرجهيز خاص ّرّ ّيٍ ّ ِذ ّ ّز . ّا ّجؤيٍ ّ ّ ّغ ّز . ّاء ّ ِ ّ 20 – 100 ِ ّج ُ / ّو ِج ُ :

رز ى ْ ّز ح الاطع ّخ ِ ّ ّا ّدذو ّطّش ِ ّ ى ّ ّبد ّا ّمخ (ّ أ ، فصيلخ Triticum ّب ّف ّخطب ّف ّض ّ ّا ّمخ اليثاظ، ا ّذ ّخ ّا ّّئغ ّخ الأ ّطيخ، ّثل ّب ّ ِ ّد ّ (، ّح ّ ّ ّ ّة ّا ّج ّب ّس، ّاشعير ّشّا ّقب ّب ّ ّ ّأ ّ ّجيد ّ ّ ز ّا ّلا ّا ّع، ّا ّخ ّح ّخ ظي ّب ّ ّرّ ّيٍ ّ ِذ ّ ّز . ّا ّجؤيٍ ّ ّ ّغ ّ ّز ّاء ّ ِ ّ 20 – 100 ِ ّج ُ / ّو ِج ُ ّ ّاغ ّبدا ّ ع ّ ّ ّ ّاطعام ّجبع ّ ّأ ّ ّاّصع ع ّ ّ ّا ّ ّغ ّ زه.

-4 ا ّ ّ ّتطلبب ّات ّع ّب ّ ّ

يجب أ ّ ّ ّيراعى في الأغزيخ ّاخيّيخ ِ ّ ّا ّجؤيٍ ّ ّ ّا ّ ّ ّز ّجبد ّاعا ّخ ّ ّرّيخ :

1.4 أ ّ رشاعى الاشتراطات ّاعا ّخ ّ ّا ّسّد ّح ّ ّ ّ ّ ّ ّ ّ ّخط ّ ّاميسيخ ّا ّ ّخيجيخ ّ ّث ّ ّئ ّذ 6.2) .

2.4 أ ّ ر ى ْ ّ ّ ّا ّد ّ ّا ّغ ّ ّ ّخذ ّخ في ظ ّيع ّب ّ ِ ّبثيخ ّ ّ ّ ّ ّخط ّ ّاميسيخ ّا ّ ّخيجيخ ّ ّح ّب ّ ّطخ ّث ّب .

3.4 أ ّ ر ّ ّظ ِ ّغ ّرع ّب ّأ ّطب ّ ّ ِش ّشوط ّا ّ ّظ ّيخ ّا ّ ّسّدح في ّ ّا ّ ّ ّ ّخط ّ ّاميسيخ ّا ّ ّخيجيخ ّ ّ ّاسّدح ّث ّ ّئ ّذ (2.2) .

4.4 أ ّ رذضر الأغزيخ ّاخيّيخ ِ ّ ّا ّجؤيٍ ّ ّ ّر ّث ّعنايخ ّ ّطخ ّ ّر ّذ ّ ّظ ّ ّ ّب ّعسب ّ ّد ّ ّ ّ ّظ ّي ّغ ّ ّا ّجيذح (GMP) ّ ّ ّ ّغ ّ ّ ّص ّخ ّ ّ ّغ ّا ّ ّجؤيٍ .

5.4 أ ّ ّ ّ ّفوش الأغزيخ ّاخيّيخ ِ ّ ّا ّ ّج ّ ّ ّد ّ ّ ّ ّ ّ التي ّزجش ّث ّ ّ ّئ ّ ّلأغزيخ ّع ّب ّع ّيخ ّب ّ خ ، ّ ّف ّظ ّ ّو ّ ّيبد ّ ّ ّ ّّلي ّ ّف ّ ّيبد ّ ّ ّا ّ ّعد ّ ّ رمش ّيب ّ ّا ّ ّ ّج ّ ّدح ّ في الأغزيخ ّالأ ّطيخ ّ التي تم إحلا ّ ّ ّ ّب .

6.4 يجت الا يزيد ّ ّ ّذ ّ ّ ّ ّز ّ ّا ّجؤيٍ ّ ّ ع ّ ّ 20 ِ ّج ُ / ّو ّ ّج في ّاغزاء ّ ّ ّاّجبع ّ ّ ّا ّ ّاّصع ع ّ ّ ّا ّ ّغ ّ ّز ّه ّ ّو ّب ّ ّ ّس ّد في ّأج ّذ (3.3).

7.4 يجت الا يزيد ّ ّ ّذ ّ ّ ّ ّز ّ ّا ّجؤيٍ ّ ّ ع ّ ّ 100 ِ ّج ُ / ّو ِج ُ في ّاغزاء ّ ّ ّاّجبع ّ ّ ّا ّ ّاّصع ع ّ ّ ّا ّ ّغ ّ ّز ّه ّ ّو ّب ّ ّ ّس ّد في ّأج ّذ (4.3).

8.4 ألا تزيد ّا ّذ ّ ّذ ّد ّ ّ ّ ّ ّظ ّب ّ ّ ّغ ّ ّ ّ ّ ّش ّيخ ّ ّ ّ ّب ّ ّ ّ ّ ّلي ّ ّ ّ ّ ّ ّخط ّ ّاميسيخ ّا ّ ّخيجيخ ّ ّ ّ التي ّر ّ ّز ّب ّ ّا ّ ّ ّ ّئ ّ ّذ (7.2) .

9.4 ألا تزيد ّثقايا ّجيد ّاد ّالآفات ّ ّ ّ ّ ّ ّب ّ ّع ّ ّ ّ ّا ّذ ّ ّذ ّد ّ ّ ّ ّ ّضخ في ّ ّ ّ ّ ّ ّخط ّ ّاميسيخ ّا ّ ّخيجيخ ّ ّ ّا ّ ّ ّلر ّد ّ ّ في ّأج ّذ (4.2 ، 5.2) .

10.4 أ ّ ر ى ْ ّ ّا ّذ ّ ّذ ّد ّ ّ ّا ّ ّ ّي ّش ّث ّيبولوجية ّطبّجّ ّ ّ ّ ّ ّ ّخط ّ ّاميسيخ ّا ّ ّخيجيخ ّ ّ ّ التي ّر ّ ّز ّب ّ ّا ّ ّ ّ ّئ ّ ّذ (10.2) .

5 أخذ العينات

رؤخز اٌعيبدجطجب ٌٍ ٌّا فطخ اٌميبسيخ اٌخٍيجيخ اٌخبطخ ثبٌّزجبد اٌشاد اٌغزاسيخ .

6 طرق الفحص والاختبار

1.6 طرق الفحص

1.1.6 يتم رمنش اٌذ ٌدٌم ظٌ ٌاغ فٍسٌشطجمب ٌٍ ٌّا فطخ اٌميبسيخ اٌخٍيجيخ التي رٕ ٌذب ٌاٌٍ ٌخ ثٍلم (**8.2**) .

2.1.6 يجش تقدير ثقايا اٌجٍ ذاد طجمب ٌٍ ٌّا فطخ اٌميبسيخ اٌخٍيجيخ التي رٕ ٌذب ٌاٌٍ ٌخ ثٍلم (**9.2**)

3.1.6 رمنش ا ٌجٌٍيٓ

1.3.1.6 أعبط اٌشيخ

يعزّذ رمنش ا ٌجٌٍيٓ عٍ اٌشق اٌجٍطم ٌٍّبٌ ٌيٓ ٌزقدير اٌجيديٓ .

2.3.1.6 اعتخلاص اٌجٍشلا يٍبد

1.2.3.1.6 اٌّعاٍِخ الأولية للأغزيخ اٌظٍجخ ٌاٌّبئ د

يتم ٍلهٍشي ذ اإد ذ اٌّعاٍِخ ٌأٍجيتين طٍجب ٌّذ ٕز اٌ ذ ٌفي اٌعيٕخ .

1.1.2.3.1.6 اٌّزبد التي ٌذزاٌ ٌٍ اٌ ذ ٌأعٍ ٌِ 10% .

يوزٓ 5 جٍشا ٌِ اٌّزجبد ِجٕظ اٌعيخ في خلاط ٌغ 50 ٌِ ٍٍ ٌِبء ضٌاجشاء عمليخ طشد شرش ِّ ٌّذح 30 دليخ وعندعشخ 1500 شحٍ ٌيٕزا ٌّبٌئ ٌٍطٍّ ٌشٍ ٌئ ٌِ ٕ ٌاٌعيٕخ عدة شاد ٌِ ر طخ اٌعيخ ثبٌّيخ ٌِ ٌاٌّيبٖ اٌّزجف عندد سجخ دشاسح 60 ⁰م ط ثُ يوزن ويطحن ويؤخزجضء ٌٍ ٌذيٌ .

2.1.2.3.1.6 اٌّزبد التي ٌذزاٌ ٌٍ اٌ ذ ٌأل ٌِ 10% .

عادة لا يجش ٌت عمليخ الاسوتخلاص - يؤخز 5 غش اٌ ٌِ اٌّزجبد جفف عنددسجخ دشاسح 60 ⁰ ط ثُ ِٓ ر ٌذ يؤخذ جزء ٌٍ ذيٌ .

2.2.3.1.6 الاستخلاص

1.2.2.3.1.6 الأغزيخ اٌظٍجخ ٌاٌّبئ

يجٌٍ طضء ِٓ اٌعيٕخ ثبٌف ٌغ 60% ٌِ وٍ ٌي الايثا ٍي ثذجُ يساوى عشرة شاد ٌِّ ُ ٌِّذح دليخ ٌِِّ أجزاء عملية طشد شرش ٌِّ بعد 150 دليخ عٍ عشعخ 1500 شحٍ. يؤخز اٌغبئ ٌٍطٍّ ٌه ويخزن عند اٌضّشح عٍ دسجخ دشاسح 4 ⁰م طٌ لحل عمليخ اٌزٕ ذير ويتم اٌزخٍض ٌِ الراسب عنددى يٌ ٌ .

2.2.2.3.1.6 الأغزيخ اٌغبئ ٌخ اٌّبئ

يوخزجضء ِٓ اٌّزجبد اٌغبئ ٌيخفف ثبلايثا ٍي يرغث الايثا ٍي اٌّضاف ٌذ ٌطي عٍ 60% ٌِ الايثا ٌيٍ في اٌخٍيط النهائج . يجٌ ٌٍط اٌخٍيط ثم يعاًٍ فيٍّب بعض ٌِ ٌِ ظٍٍت الأغزيخ اٌظٍجخ .

3.3.1.6 تقدير ا جيدي

1.3.3.1.6 رجظين الأ اح

ر غ- الأ اح لليخ اخطبخ ثب عايرة طوايل الليل با جغ ا ضبد جيدي في رقعيف ب عت طس 1 في 600(في يثي ظ وشثأبد ا ظذيوم . يغغ ا ص لاث شاثث يثف قعبد ظ ضبف أي يثي 0.05%ر ي (بيثي اط-تي) شح اخ شيثبء ض ع الايو أبد يذ ز ع 0.03%أصي ذاد ا ظذيوم . يدّ رطي الألواح عنددسجخ شاس 4 ^{0}ط في ويس بلاسزيك ذئ لم .

2.3.3.1.6 تحضير ا نبي المياسيخ

ضرسح اعغ خذ ا جيدي قياسي زمي الاختلاف في رذاخ التقديرث لإضافخ إ أ يجت اعغ خذ ا " يثي قياسي ذهبي " ع مبس خثي زاليئج ا زذ ظ علي تج شاد خفخ ث ا عخ زم يبد ابعيخ ا خفخ غ ضا داد ظيخ ب ع خ .

3.3.3.1.6 التقدير

بعدإجشاء الفحيف البعت غ خ ض رضع العيبد زلقيبد المياسيخ الضروريخ ذظي ع ا ذ القياسي في جبيف الأ اح . بعد الزذضيد ذحعبوي رغغ الأ الص لاث شاد ث ا عخ ذ ي ث ث ا ط- ر- يضاف زجبيف الشرويط بدخفلبع) الجغ ا ضاد ا جيدي الشرويط بالانزي (ثعذ الزذضيد خ عب وي فشغ زاجبيف زغغ صلاث شاد ث ا عخ ث ث ا ط- رض رضافبدح ع الانزيم يولفز فلبع بعدفشح ب ع خ . هبط الاز طخ ج شح ف الا اح لليخ ب طخ خبث عايرة . يفس رشويز ا جيدي ا ذ القياسي ا زذ ظ علي رضاعف ازيخ بالضرب × 2 ذظي ع ذ ز ا جي يعبر ع وجضء ا يو ا زج الأ طلي .

4.3.1.6 ملاحظا د

1.4.3.1.6 رفس الشيخ و يخ جشلا ي ف ا زج إلا أ يجت ازأكيد ع أ لى يخ اليخ ازز بخ يوميا جشلا ي شضى ا زجيف ج لارزع ذ 2 غ يوميا .

2.4.3.1.6 زجش الشيخ دغبعخ جشلا يبد اجيعيخ رعزذ اذغبعيخ زجبد ا عامل بشزاسح ع ذسجخ لشاسح ص ذغخي يدّ رقيبت إ 10% اذغبعيخ الأ طيخ ويرربط الأ قبع ف اذغبعيخ ى يخ ا جيدي في العيخ دغبعيخ ا جغ ا ضاد للاعشاء ا خفخ ا جيدي .

3.4.3.1.6 إعوبداً ع رخ ظض ا جغ ا ضبدرفس الشيخ أيضا جشلا يبد في اجبلس الشعير شاقب وبفيبد جيدي .

4.4.3.1.6 إرا أع ذ الشيخ زيخ جخ بن بعض الشه يدلوب يدّ إجشاء غذخ بعف ظ العيخ ث ا عخ جشح شك ب يخ .

5.4.3.1.6 لا يدّ اعغ خذ ا الشيخ ث ظ سح ث خ زجبد ا حضرة ر ذي اجضى جشلا يب د طلع دسجخ ر ذي .

6.4.3.1.6 رم فلي لات العديد ض التي رجذ في الشب ابوب ا دشيشخ اذينار و يخ جشلا يب د ا غ خ ظ خ يثي رشويط عب عيف ب اضفلخ بصي ا ايوريازجش ضروريخ في هز ذبخ .

7/4/3/1/6 يجب أ ر ى دغبعي خ ز الشيخ 0 جضء في ايو في ا زج ع إعبط البدح لبعخ .

6.2 الأجزاء

رج ش ء ٍ اًعيخ اأخرةجلبطي ٍّ سلُ)5(جميع الأجزاء اد ّتحديد ِ ذ ِبنبثوب ّج يّعث ٍذ ٍ زِ اً اّ ظلخ .

7 نتعبئة ونقل ومتخزين

7.1 اًعجوخ

أ ْ يعبأ اً ّزج في ع ٍجاد ٍ طذيخ ًَظيفخ ِ ًبسبجخ ِ ً ِذيث لاؤد ٍّ إ ًٌٍ ّ دنّس أيخرغيٍيداد فـي خوا طصًّبلًِ خوا ًسيخ ّ .

7.2 اًُم ً

أ ْ يٍم ً اً ّزجْ ًِعئجبَ ّ ًٍ ِ ًبسبجخ ِ ً ِذيث رفذ ٍظ ًاً ّزج ِ ٍ ًا ّزف ً ّاً زِش .

7.3 اًزخضي ّ

أن يخز ْ اً ّزج في مخازن جيدة اًزِ يخ ًًعيذاً ع ّ ظِبدس اًذشاٌح ً ّاً زِش .

8 نبلبيانات الايضحية

ٍِغ ع ذ الاخلاي ثبٌّب ًّظ عليه ٍ ُب اً ّ ظلوي ّ ًاٌيياسوي ّ ٌيخيجوي ّـثِ) 1.2 (،) 6.2 (يجتوفزبثخ ٌىيأبد
اًزب ّيخ ع ٍثُبٌِخ اً ّزج :

8.1 اعً اً ّزج ز ٍجًٍعٍِ خ "لسعٍٕخ بيـىِ ً ٍِ ا اّ ٌّجوٍيد ّ" .

8.2 يجت أ ْ يحذد ع ٍبٌجلبِخ اًزّجبد اًزوٍش في ٍثِذ) 4.3 (ع ٍ اّ ٍغ اّ ًٌ ٍزًِٕ اًطني، لا يجتزرغ ّيخ زًِٕ اً زّجبدث ـ)اًخّبيخ ِ ًٌ اً ٌّجوٍيد ّ (، اأ ًّ رضخٌّبجلبخ اًجيخ اً ّذيميخ ّ ً زٍِ اً ّزجبد ديشر ى ْ ٍ ِـجٍع جبشش ٌ لشة اعً اً ّزج.

8.3 رإوِب ْ اطعام ّثجٍيغ ّ طًّبخ ّلاسوخذ اعً ٍع ٍ ًاٍجضٍء ِ ٍ الاطع ّخ اًخّبيخ ِ ًٌ ا ّ ٌجوٍيد ّ ، يجت ا ْ لا يظٍِف عل ٍّ ًٍبث) اطعام ّخخ طخ (،)ٍسجيم ٍخص (اًّ اً عباساد اخ شّيٍِبِصخٍض ًٌ ّ زًِٕ اً ّزجبدبدلرذ ّ ثًٍياناً عل ٍّ اًجٌلخ " اً زِ اًطعام ٍ ًث ذئ ّطٍجخيٍو ًٍـبي ِ ًٌ ا ّ ٌجوٍيد ّ" ٍغ اًأبرزافـبك ٍغ اً ىًّثب د الاساعيخ " اًخّبيخ ِ ًٌ ا ٌّجوٍيد ّ" ًّب هي زًوش في ًثٍِذ) 4.6 (بشرط ا ْ يى ْ ٍ اً ًأبيا ْ لا يضلً ّ اً ّ ٍغ ٍزِّ ع ّ ٍ اّ ٍغ اً ّ ٍغ زًِٕ اًطني ذذ د لآهوضٍفِ ظيلاً ِ ًٌ ُّ ّبح ّ اً ّ ٍغ ِ ٍ .

Technical terms

انمصطهحبد انفنية

Special foods	أغذية خاصة
Gluten free foods	أغذية خالية مه انجهوته
Prolamin	ثرولاميه
Rye	جبودار
Intolerant	دغبعيخ
Spelt	د ـخ ىوغخ اطيخ
Barley	شعير
Oats	شوفبن
Wheat	لمخ
Durum wheat	لمخ يبثظ
Kamut	وبِمود
Consumer	ِغزهه
Formulated	ِظنعخ

Main references

المراجع التكميلية

Codex standard

No. 118 - 2008

Foods for special dietary use persons intolerant to gluten

مواصفة لجنة دستور الاغذية

رقم 118 – 2008

الأغذية ذات الاستخدامات التغذوية الخاصة للاشخاص المصابين بالحساسية اتجاة الجلوتين